PRZEDPŁATA
na sam Dwutygodnik
w Krakowie:
rocznie Złr. 2 w. a.
półroczn. „ 1 „

Redakcya: w Krakowie
Mały Rynek Nr. 431

Dodatek do Przeglądu lekarskiego.

DWUTYGODNIK HIGIENY PUBLICZNÉJ KRAJOWÉJ.

PRZEDPŁATA
na sam Dwutygodnik w monarch.
Austr. z przesyłką poczt.
rocznie Złr. 2 c. 30 w. a.
półroczn. „ 1 „ 15 „

Numer pojedynczy
kosztuje 8 cent.

Nr. 4. Kraków, dnia 17 Lutego 1872 r.

O mięsie pod względem policyi zdrowia.

Napisał **Aleksander Littich**,

Weterynarz, b. uczeń Szkoły Alforckiéj pod Paryżem,

Nauczyciel w Szkole rolniczej Czernichowskiéj.

(Dokończenie).

Co do IIgo. Mięso, chociażby pochodziło ze zwierzęcia zdrowego, ulega zepsuciu, jeżeli jest wystawione na dłuższe działanie atmosfery. Jak długiego czasu potrzeba na taką zmianę mięsa, aby ono nie mogło być używane za pokarm, oznaczyć trudno; zależy to bowiem od wielu okoliczności.

Zwierzęta bite podczas wielkiéj mgły, lub podczas deszczów, dają zawsze mięso miękkie, wilgotne, z trudnością wysychające na zewnątrz; głębiéj zaś położone warstwy mięsa nigdy nie są pozbawione nadmiaru wilgoci. Przez dotykanie poznajemy stopień spójności mięsa: za silniejszém zaś naciśnięciem, ślady ciała cisnącego zostaną na niém odbite; barwa jego nie jest nigdy tak jaskrawą, zwykle bywa zamgloną. Mięso takie ulega prędkiemu zapsuciu, najdaléj po dwóch dniach wydaje z siebie nieprzyjemną woń, a po 3 lub 4 dniach gnije; daje ono zły rosół, jest niesmaczne, mało pożywne, i dlatego powinno być zabierane i niszczone. Po jatkach, zwykle u nas w ten sposób budowanych, iż rzeźnik sam jeden schronić się może przed deszczem, mięso wystawione jest na długie moczenie w wodzie, przez co nasiąka, a ilość wody wsiąkniętéj jest dość znaczna. Według Schlossbergera, po 1 godzinie leżenia mięsa w wodzie procent nasiąkania wynosi 17,5; wynika więc z tego, że tak mięso wystawione na deszcze, jako i mięso moczone w wodzie celem usunięcia niektórych wad zewnętrznych, lub téż dla odwonienia go, traci na swéj wartości pożywnéj, staje się we wszystkiém podobne do poprzedzającego i jego téż losowi uledz powinno.

Rzeźnicy, znając dobrze powyższy wpływ wilgotnego powietrza, nigdy w podobne dnie nie robią wielkich zapasów mięsa; zabijają tylko tyle sztuk bydła, ile na zwykłą dzienną potrzebę mieszkańców okaże się potrzeba. Najmniéj wytrzymałe na wpływy tego rodzaju jest mięso z jagniąt i cieląt; baranina zaś i wołowina większy już stawiają opór.

Mięso przemarznięte t. j. takie, które podczas wielkich mrozów zostawało na powietrzu, jest łatwe do krajania i rąbania; nóż wchodzi weń bez oporu, nie naginając nawet mięsa, a na przecięciach występują małe kuleczki wody, niekiedy zabarwionéj. Pieczone wydziela z siebie wielką ilość wody, przez co traci na smaku, jest niestrawne i wymaga wielkiego ognia do przyrządzenią go na pokarm. Sprzedaż mięsa przemarzniętego powinna być wzbronioną.

W lecie, podczas wielkich upałów, mięso nieco dłużéj wystawione na działanie ciepła, wysusza się, okrywa powłoką twardawą, czernieje i wydaje woń nieprzyjemną; muchy gromadnie cisną się do niego, znoszą jaja, z których wkrótce wylęgają się owady i jeszcze więcéj przyczyniają się do przyspieszenia jego rozkładu.

Przez opłókanie i mycie takiego mięsa, w zimnéj wodzie, można nadać mu przyjemniejszą powierzchowność, lecz to tylko w takim razie, jeżeli działanie ciepła nie było zbyt długie; a przeciwnie, gdy owady dostaną się do warstw wewnętrznych i do kości, mięso powinno być wyrzucane z jatek i niszczone. Gotowanie i pieczenie usuwają woń nieprzyjemną, lecz różnicy w smaku można się dopatrzeć.

Co do IIIgo. Cechy mięsa z padliny. Zwierzę padłe w skutek jakiejkolwiek choroby zapalnéj, lub innéj przyczyny wewnętrznéj, na różnych przyrządach okazuje ślady chorobowe; większe naczynia przepełnione są krwią skrzepłą żółtawą; serce, mianowicie komórka prawa, jest nią zawsze wypełnione; powierzchnia zewnętrzna mięsa nastrzyknięta jest różnobarwną krwią, szczególniéj na tych częściach ciała, na których zwierzę dłuższy czas w jedném położeniu spoczywało.

Poćwiartowane lub rozdzielone na sztuki, mięso takie jest barwy ciemno czerwonéj, na przecięciach zaś sączy się z niego pewna ilość krwi, lub jéj surowica; wskutek skrobania krew ta występuje również dość obficie.

Podobne powyższym znamiona spostrzegamy na mięsie pochodzącém ze zwierząt dobitych z powodu wycieńczenia sił, zbytniego znużenia lub złamania kości, z tą różnicą, że trzewa jamy piersiowéj i brzusznéj mają barwę naturalną. Rzeźnicy zwykle, pytani o przyczynę zmiany w barwie mięsa, utrzymują że takowa jest skutkiem żywienia bydła na pastwiskach obfitych w rośliny podniecające; jednakże kości złamane i części sąsiednie jak najrychléj usuwają, gdyż obecność ich przyczyniłaby się do zmniejszenia ceny mięsa.

Co do IVgo, t. j. podsuwania mięsa jednego gatunku zwierząt za mięso z innego gatunku konsumenci mięsa, mało obznajomieni z wielolicznemi sposobami oszustwa praktykującego się w handlu tym pokarmem, nieraz spożywają mięso jednego gatunku za mięso do innego gatunku zwierząt należące. Albowiem niewprawne oko czyż zdoła dopatrzeć się różnicy między mięsem z kozy a baraniną, między wołowiną a krowiną starszą, między cielęciną a krowiną? zaiste nie, gdyż wszyscy ufni są w przepisy sanitarne, sądzą zatém, że dostatecznie ochronieni są od wszelkich nadużyć popełnianych ze strony rzeźników.

Inspektorowie jatek przy rozstrzyganiu sporów podobnych mogą się znaleźć w trudném położeniu; gdyż w mięsie pociętém na sztuki poznać od jakiego ono pochodzi zwierzęcia, jest rzeczą dość trudną, wszelako możebną.

Mięso pozostawione w całości, lub poćwiartowane, nie przedstawia najmniejszéj trudności przy rozpoznaniu jego gatunku, gdyż cechy odróżniające takowe są łatwe do uchwycenia.

Wół obciągnięty ze skóry, oglądany w całości, jest stósunkowo zawsze większy od krowy; przytém w okolicy międzykrocza wiszące dwa mniéj więcéj rozwinięte guzy, odrzucone ku udom, lub też wiszące końce sznurków jądrowych, cechują płeć. Kości bezimienne, mało

rozszerzone, składają węższą miednicę, a zatém i zad węższy niż u krowy; zato przód zwierzęcia szeroki, głęboki, dobrze rozwinięty, mięsisty, odnogi długie i grube, kości silne, powierzchnie stawowe szerokie, krawędź na rozcięciu piersiowo-brzusznem gruba, głowa duża, opatrzona długiemi, chropowatemi i grubemi rogami, szczęki, wargi i zęby silne i długie, są dostateczne do upatrzenia różnicy w mięsie. Daléj mięśnie wołowiny mają tkankę łączną obfitą i białą, komórki jéj są szerokie i obszerne, tkanka tłuszczowa jest biała lub nieco żółtawa; mięśnie same barwy ciemno czerwonéj, w miarę jak się zsychają, przechodzą w barwę ciemniejszą; włókna mięśniowe są długie i grube, złączone z sobą tkanką łączną obfitą.

Mięso wołowe gotowane nie zmienia swych kształtów, szybko się gotuje, wydaje mało siwawych szumowin i daje rosół barwy żółtawéj, przyjemnego zapachu; mięso samo jest smaczne, soczyste, miękkie, łatwo strawne, przytém podzielne.

Pocięte na sztuki mięso wołowe, trudniéj jest rozróżnić od mięsa krowiego, szczególniéj tucznego; jednakże niektóre cechy, poniżéj wyliczone, mogą posłużyć do wykazania jego pochodzenia.

Mięso krowie, oglądane w całości lub poćwiartowane, przedstawia zawsze mniejszą objętość, kości są krótkie, więcéj ostro zakończone, stawy nie tak szerokie, jak u wołu, zato zad ma szeroki, gdyż miednica jest dobrze rozwiniętą. Części mięsa wzięte z przodku są więcéj spłaszczone i stosunkowo małe, przytém delikatne. Ogon jest krótszy i nie tak gruby, jak u wołu; pod nim widoczny sztuczny otwór, zrobiony przez rzeźnika, dla wykrojenia odbytu i części kiszki odchodowéj, jest obszerny, gdyż z nim jednocześnie wyrznięta pochwa maciczna, wraz z wargami sromuemi, wydostały się tędy na zewnątrz.

Oprócz powyższych znamion, posłużyć mogących do uwydatnienia pewnéj różnicy między dwoma powyższemi gatunkami mięsa, istnieje jeszcze jeden dość ważny. U krowy gruczoły mleczne, po ich odcięciu, pozostawiają po sobie pewne wydrążenia, pokryte tkanką łączną, którą rzeźnicy zawsze przecinają na krzyż w różnych odstępach, dla nadania téj części wejrzenia odpowiedniejszego i więcéj zbliżonego podobieństwem do szczątków tłuszczu, który oddzielają; wskutek tego po takiéj to operacyi pozostają pewne ślady skrobania; lecz zamiast wydrążenia, które u krowy zawsze jest widoczne, u wołu znajduje się, lekka wypukłość, wynikająca z anatomicznéj budowy téj okolicy.

Mięso bydlęce, podzielone na drobniejsze sztuki, przedstawia cechy dość wydatne i nie mniéj pewne od powyższych, i tak: barwa mięsa krowiego jest bledszą; włókna mięśniowe, lubo delikatniejsze, niż u wołu, są więcéj ściśnione i przy krajaniu stawiają większy opór; komórki tkanki łącznéj są mniejsze, więcéj ściśnione, a tłuszcz krowi nie dochodzi nigdy do białości tłuszczu wołowego. Mięso to potrzebuje długiego czasu do ugotowania, przyczém wydziela z siebie obficie szarawe szumowiny, rosół jest blady, popielaty, słabego zapachu; mięso ugotowane zmniejsza swą objętość, jest twarde do żucia, barwy popielatéj i w ten sposób przyrządzone łatwiej je można rozpoznać, niż mięso pieczone. Kawał mięsa surowego położony na półmisku lub innem jakiémkolwiek naczyniu kurczy się, jeżeli pochodzi z krowy; przeciwnie, rozszerza się i opada, przez co zyskuje na objętości, gdy jest wzięte z wołu. Nareszcie na przecięciach kości krowich widzimy nierówności i tu i owdzie porozrzucane małe zgruchotane kosteczki, czego w mięsie wołowém niema; przyczyna leży w tém, że kości wołowe, będąc więcéj gębczaste i mniéj kruche, na przecięciach są równe i jednostajne.

Mięso z barana, owcy i kozy rozróżnia się: 1o. po objętości ciała, 2o. obecności narzędzi rodnych, 3o. kształcie kości i 4o. barwie.

Baran, silniejszéj budowy, jest większy od owcy i kozy; obecność narzędzi rodnych, lub końce sznurków jądrowych zdradzają płeć; kości odnóg u barana są dłuższe i grubsze niż u owcy, koza zaś ma kości bardzo długie, grube, pokryte silnemi rozcięgnami; obecność rogów na głowie, lub ich brak, posłużyć może do upewnienia się w oznaczeniu różnicy. Barwa mięsa, dla oka wprawnego, jest dostateczną cechą jego pochodzenia: baranina zwykle czerwona, barwy zmytéj, bywa bledszą w tych okolicach, gdzie tkanki łączna i tłuszczowa są w grubych warstwach ułożone; u sztuk tuczonych, u których tłuszcz w wielkiéj ilości jest nagromadzony, barwa jest blado biaława.

Mięso z owcy jest zawsze bledsze, a jeżeli pochodzi ze zwierzęcia chudego, wtedy wpada w odcień zielonkowaty, jest przesiąkłe wypocinami i nieprzyjemne w wejrzeniu i dotknięciu.

Barwa mięsa koziego (z kozła nieużywa się dla odrażającéj jego woni) jest jaskrawo czerwonawa; jego powierzchnia tu i owdzie pokryta jest włosem zbyt odróżniającym się od wełny owczéj, aby go można było nierozpoznać, na mięsie zaś baraniém nigdy śladów wełny nie znajdujemy. Pochodzi to ztąd, że skóra na kozie silnie przylega do mięśni podskórnych, a przy ściąganiu jéj włosy przylegają do zwilżonych rąk robotnika, zkąd przenoszą się do mięsa, na którém pozostają. Tłuszcz kozi zwykle większéj wartości, jako bogatszy w stearynę, jest biały i spoisty.

Rosoły otrzymane z mięsa koziego i owczego są do siebie podobne smakiem, samo zaś mięso kozie jest twarde, niesmaczne i trudne do żucia, przytém ciężko strawne, sprawiające nawet niekiedy rozwolnienie.

Jedyne mięso wieprzowe nie może być podstawione za inne, gdyż jest zbyt łatwe do rozpoznania: barwa, smak, obecność słoniny i tłuszczu, budowa włókien delikatna, mała ilość tkanki łączącéj zbitéj z małemi komórkami, jasno wykazują jego pochodzenie.

Cielęcina przedstawia różnorodne przymioty i cechy zależące głównie od wieku zwierzęcia. Cielę mające do 5ciu tygodni, zwykle u nas na rzeź używane, jest małéj objętości, przytém lekkie; mięso daje barwy białéj, nasiąkłéj limfą, mięśnie same zaś są blado różowe; kości posiada bez spoistości stósownéj, gębczaste i nabrzmiałe płaszczyzny stawowe pokryte chrząstką, w stanie świeżym są różowe lub czerwone.

Cielęcina ze zwierząt 6cio-tygodniowych, lub nieco starszych, jest bielsza, suchsza; tkanka łączna wytworzona z szerokich komórek — obficie wszędzie rozrzucona, ułatwia zwykłe nadęcie powietrzem, praktykowane przez rzeźników, dla nadania mięsu lepszego pozoru; mięśnie są barwy różowéj; kości twardsze i mniéj nabrzmiałe, posiadają powierzchnie stawowe barwy ołowianéj, uwydatniającéj się lepiéj w miarę wieku zwierzęcia.

Najdelikatniejsze i najsmaczniejsze mięso pochodzi z jagnięcia, rozpoznaje się je po małéj objętości części ciała, delikatnych kościach i lekkości mięsa. Młode koźlę, starannie przyprawne, może być podstawione za mięso z jagnięcia; lecz wyżéj wskazane znaki, wykazujące dobitną różnicę między zbliżoném do siebie mięsem, usuną wszelkie nieporozumienia.

Ustawy zdrowotne i ich zastósowanie.

Wykład p. Elisha Harris,

miany na ogólném zgromadzeniu Towarzystwa zwanego „Association for social science“ w Nowym Yorku.

(Ciąg dalszy).

W podobny téż sposób przed kilką laty jeszcze znajdowało się w Nowym Yorku od 16000 do 20000 osób, które przebywały w najnędzniejszych piwnicach, pędząc tam nieruchome życie na wzór Troglodytów. Ludzie dobroczynni, którzy rozpościerali swoję opiekę nad tymi nieszczęśliwymi, uważali nawet, że to jest rzeczą całkiem niemożebną wydobyć ich z tych nor śmiertelnych, nory zaś same na inny, nie zaś na mieszkalny obrócić użytek. Pomimo tak niewdzięcznych warunków rozpoczęto jednak ulepszenia od miejsc najgorszych i w przeciągu jednego miesiąca z rozkazu rady zdrowia zamknięto więcéj niż sto takich pomieszkań, najnędzniejszych i najbardziéj zaludnionych. W niektórych z nich nocowało czasami po dwadzieścia z górą osób. Tak właściciele, jak i ci, którzy najmowali podobne mieszkania, zdawali się być nawet zawstydzeni, że sposób ich życia i zarobku doszedł do wiadomości rady zdrowia i przychylali się chętnie do jéj rozkazów. Zbytecznem przeto stawało się wszelkie srogie postępowanie i rada zdrowia w żadnym jeszcze przypadku nie była przymuszoną uciec się do skarg sądowych względem tych biednych mieszkańców. Muszę jednak nadmienić, że w tym celu przeznaczony był osobny urzędnik do doglądania tych piwnic, którego zadaniem było tłomaczyć jasno tym nieszczęśliwym powody i konieczność zmian, zaprowadzonych przez radę zdrowia.

Inną jest zupełnie działalność w obec chorób zaraźliwych, a doświadczenie, jakieśmy zdobyli na tém polu, wykazało nam, że masy ludności chętnie się przychylają do rad im udzielanych i na żądania władzy odpowiadają gorliwém posłuszeństwem. Dowodów tego dostarcza między innemi epidemia ospowa, która w ostatnich czasach tak się rozszerzyła. Na mocy przyczyn, których bliżéj rozpatrywać w téj chwili nie mam zamiaru, choroba ta pojawiła się jednocześnie na kilkudziesięciu rozmaitych punktach miasta, zagrażając, skutkiem szybkiego swego rozwoju, jak najgorszemi następstwami. W skutek tego w ostatnich dwóch latach podniósł się na nowo bezmyślny wrzask przeciw szczepieniu ospy, którego to szczepienia gorliwém szerzeniem w szkołach i innych zakładach zajmowali się urzędnicy zdrowia. Niebezpieczeństwo zaś coraz bardziéj wzrastało. Wykazy statystyczne ogłosiły już były 225 przypadków ospy. Postanowiono wówczas systematycznie zwiedzać domy po całém mieście. Na mocy jednomyślnéj uchwały całéj rady zdrowia, która w podobnych przypadkach przed żadnemi nie cofała się wydatkami, dołączono do 20 nadzorców zdrowotnych 60 lekarzy miejskich, których jedyném zadaniem było, chodząc od domu do domu, szczepić ospę wszystkim z kolei mieszkańcom. Ludzie ci jednak nie uciekali się do żadnych środków przymusowych dla wypełnienia swojéj powinności. Zadaniem ich było tłomaczyć tylko, że każdy jest obowiązanym zaszczepić sobie ospę, jednocześnie dopełniając dobrodziejstwa tego na każdéj ulicy i w każdym domu Nowego Yorku. Srodek ten zaradczy rozbroił wszelką chęć do oporu, a mieszkańcy chętnie otwierali drzwi swoje wysłańcom rady zdrowia. Tym sposobem ocalono życie wielkiéj liczbie ludzi, a zwalczając zarazę, oszczędzono miliony strat w obrotach handlowych, jakieby bezwątpienia nastąpiły, gdyby choroba olbrzymie i długotrwałe przyjęła rozmiary. Poprzednio bowiem, w zimie 1864/65 roku, skoro więcéj jak 2000 osób zapadło na tę chorobę, a 600 z górą było przypadków śmierci, powszechna trwoga opanowała umysły i tysiące kupców, którzy wówczas przybyli do Nowego Yorku, udali się do innych rynków handlowych, by tam swe zakupna uskutecznić.

Nie mniéj także ostatnie nawiedzenie cholery może dostarczyć licznych dowodów, jak doniosłe korzyści otrzymują się podczas pomorów z zastósowania sumiennego ustaw zdrowotnych i że potężna ich działalność dopiero wówczas da się osiągnąć, skoro przepisy mające na celu oświecenie publiczności w jéj własnym interesie w całéj swéj pełni w praktyce zostaną przeprowadzone. Każdy przypomina sobie zapewnie, ile omawianą była sprężystość środków zaradczych, na mocy których z nadzwyczajną szybkością zwyciężono cholerę azyatycką podczas lata 1866 roku; nie wielu jednak wie o tém, jak staranne i ustawiczne oddziaływanie sposobów pomocniczych i pouczających ściśle było skojarzone z niezbędnemi przepisami przymusowemi. W rzeczy zaś saméj pierwszéj téj stronie działalności naszéj zawdzięczamy skuteczność drugiéj; pomocnicze środki stały się zaprawdę przyczyną tego, że przepisy przymusowe w całéj pełni były stósowane i dopełniły całéj swéj skuteczności, któréj błogie wyniki czuliśmy długi czas jeszcze po oddaleniu się nieproszonego gościa z miasta naszego. Cholera zaś, rozpowszechniając się po prowincyach, stała się tym sposobem strasznym ale równocześnie niezawodnym i pewnym urzędnikiem zdrowotnym, pouczając lud Stanów Zjednoczonych, jak powinien z całą gorliwością badać sposoby, na mocy których możemy niszczyć przyczyny tak miejscowych, jak i ogólnych chorób, i zmniejszać przez to cyfrę śmiertelności miast naszych. Zarazem rada zdrowia stolicy nie zaniedbała skorzystać z nauki, jaką jéj epidemia choleryczna w spuściźnie zostawiła. Olbrzymie bowiem roboty, które usilnie podjęto we wszystkich częściach miasta w celu polepszenia ich zdrowotnego, pouczają nas o wysokiéj wartości tych poszukiwań, których pobudką stała się owa zaraza, i wykazują, jak często przyczyniała się ona do rozwięzywania wątpliwości i usuwania sprzeczności, o jakie mogła się z łatwością rozbić wszelką skuteczność przepisów rady zdrowia. Na zasadzie dziejów poprzednich odwiedzin zarazy cholerycznéj, podczas ponownego jéj pojawienia się w 1866 r. nikt nie mógł powątpiewać, iż takowa przeważnie nawiedza takie miejscowości i najdłużéj przebywa w takich częściach miasta, które najbardziéj są pozbawione niezbędnych ulepszeń, zasadzających się na kanalizacyi, czystości i wszystkich innych przepisach higieny. Dostrzeżono również, iż ten sam grunt i wszelkie inne miejscowe okoliczności sprzyjają tak dobrze azyatyckiéj zarazie, jako téż i krajowym nie mniéj zabójczym biegunkom letnim. Mapa rozszerzenia cholery w Nowym Yorku wskazuje, że najpotężniéj objawiała się ona w tych miejscach, które według doniesień i zażaleń urzędników zdrowotnych wymagają najusilniéj dobréj kanalizacyi, osuszenia i oczyszczenia gruntu. Nic téż tak nie posłużyło do szybszego wypełnienia tych reform, jak praktyczna nauka dostarczona cholerą i śmiertelnością dzieci podczas lata; to téż uskutecznienie tych ulepszeń w tych, że tak powiem, przyrodzonych dziedzinach cholery jest jedném z najpierwszych zadań rady zdrowia.

Przykłady podobne można byłoby nieskończenie pomnożyć; w jakimkolwiek bowiem kierunku i przeciw jakimbądź chorobom stósowano ustawy zdrowotne, wszędzie i zawsze okazywało się, że ich skutek doprowadzał do dokładnego poznania potrzeby i konieczności rozma-

itych ulepszeń. Niektóre z podobnych ulepszeń, jak np. wspomniane powyżéj przeprowadzenie kanałów, znajdowały doniosłe poparcie ze strony publiczności, przekonanéj dość prędko o rzeczywistéj ich potrzebie. Jednak i w wielu innych przypadkach (jak np. pod względem oddalenia rzeźni z przynależnościami z części miasta zaludnionych, albo téż co do przymusowego usuwania licznych innych zakładów, szkodliwie wpływających na zdrowie i t. d.) lepsze zbadanie rzeczy tak potężne robiło postępy w umysłach obywateli, że wykonanie zazwyczaj energicznych przepisów rady zdrowia stawało się codzień łatwiejszém. Pozostaje przeto tylko do życzenia, aby sprawy podobne im daléj, tém coraz sumienniéj i surowiéj były opracowywane. (C. d. n.)

O żywności więźniów *)

podług Dra A. Bära.

Opatrywanie więźniów, a w szczególności staranie o stósowną żywność dla nich jest jedném z głównych zadań dozoru zdrowotno-policyjnego zakładów karnych. Roztrząsano bowiem już często pytanie, czy więcéj mięsa, albo czy tylko strawę roślinną podawać należy więźniom, ale go stanowczo nie rozstrzygnięto. Właściwa budowa narządu trawienia u człowieka uzdalnia go we wszystkich strefach i podniebiach do pokarmów najrozmaitszych, od surowego mięsa aż do korzonków roślinnych; lecz wskazuje zarazem, że człowiek nie jest ani mięsożernym, ani roślinożernym, tylko jest skazany na mięszany pokarm. Pokarmy, jakie nam przyroda poniekąd za wzór wskazuje, jak mléko i jaja, mają w małéj objętości najwięcéj bezwzględnéj wartości, pożywnéj a stosunek ich mięszaniny staramy się naśladować skutecznie w naszych pokarmach. W pokarmach zwierzęcych znajdujemy te same pierwiastki pożywne, jak i w naszych roślinnych; lecz daje się spostrzedz, jak to Voit okazał, wielka różnica w wyzyskaniu składników pożywnych. Znaczna część spożytych pokarmów roślinnych odchodzi znowu bez użytku, nie dlatego, żeby była niestrawną, lecz dlatego. że ilość soku trawiącego nie wystarcza i czas do trawienia jest za krótki, a względnie przewód pokarmowy nie dość jest długi. Ztąd pochodzą obfite wypróżnienia i straty na pożywności pokarmów roślinnych. Winą tego jest głównie skrobia (krochmal, mączka), która, rozkładając się w przewodzie pokarmowym, tworzy obficie kwasy organiczne, a te, wywołując ruchy robaczkowe, przyspieszają szybkie wydalenie miazgi skrobiowéj.

Wielka różnica pomiędzy pokarmami zwierzęcemi a roślinnemi polega więc na tém, że z pierwszych dostaje się prawie wszystko do soków, a z ostatnich więcéj potrzeba spożyć, aniżeli to właściwie odpowiada ilości istot pożywnych, i że z równéj ilości białka z ostatnich o wiele mniéj ulega wessaniu, niż z pokarmów zwierzęcych. Mięszane pokarmy uważać należy za jedynie prawidłowe dla człowieka, a każda bardzo jednostronna strawa doprowadzi z czasem do choroby albo charłactwa. Towarzystwa tak zwanych Wegetaryanów, którzy sobie przedsięwzięli żyć tylko z pokarmów roślinnych, nasycają hojnie swoje ciało białkiem zwierzęcém spożywając, mleko, jaja, sér, które jednak dla ustroju nie mogą należycie zastąpić mięsa. Widzieć to można często w zakładach więziennych i karnych, że wielu więźniów popada w przewłoczne wyniszczenie, jeżeli mimowoli żyją tylko roślinnemi pokarmami, i że ci sami więźniowie częstokroć szybko wracają do lepszego zdrowia, dostając pokarmy mięszane, albo częściéj mięsne. Państwo spełnia obowiązek, żywiąc tak więźniów, aby zdrowie ich na tém nie cierpiało. Dla wszystkich więźniów strawa mięsna byłaby zbyteczną; jednakże, gdzie zdrowy więzień wśród wielu wpływów szkodliwych zdrowiu wprawdzie jeszcze nie rozchorował się, lecz zaczyna już być cierpiącym, tam potrzeba lepszego pożywienia t. j. mięsnego; w zaopatrywaniu więźniów potrzeba mieć możność zastósowania się do indywidualności więźnia, a w tym celu niezbędnym jest jeszcze trzeci wzór dyety (Kostnorm) stojący po środku pomiędzy szczerą roślinną a strawą dla rzeczywiście chorych. Wykaz takich potraw nie da się ułożyć podług formuł chemicznych; jakaż korzyść przyjdzie ztąd więźniowi, że w grochu dostanie tyle i tyle białka, a z ziemniakami tyle i tyle skrobi, trochę tłuszczu i soli, jeżeli znaczna część tego białka z nadmiarową skrobią zupełnie nie zużyta odchodzi! Z tego stanowiska dotychczasowa strawa więźniów w Prusiech okazuje się stanowczo niedostateczną dla wyżywienia ciała, które nadto pracować musi; oprócz tego, osobliwie na obiad, za mało jest odmiany, ponieważ wszystkie potrawy składają się mniéj więcéj z roślin strączkowych, kapusty i ziemniaków. Pokarmy mączne i skrobiowate są w ilości za wielkiéj a podaje się je zawsze w postaci papkowatéj z małą ilością tłuszczu, przezco strawa staje się jednostajną, mdłą, osłabiającą. (Toż samo mniéj więcéj powiedzieć można, o dyecie więźniów zdrowych w zakładach karnych austr., przepisanéj rozporządzeniem c. k. Ministerstwa spr. wewn. z d. 19. Maja 1852 r. L. 12,250). Z téj przyczyny więźniowie pragną najbardziéj zupy rumfordzkiéj z powodu jéj kwaskowatego smaku. Dlatego żąda Lee dla takich więźniów nietylko pokarmów zwierzęcych, ale żeby większa część strawy była w postaci stałéj. Potrzeba więc, aby tam, gdzie zwyczajnéj (roślinnéj) strawy nie znoszą, podawano już wcześnie pożywienie lepsze, mięszane, łatwiéj strawne, z większą ilością mięsa, którąto strawę autor chciałby nazwać „dyetą pośrednią“, żądając, aby lekarz zakładu mógł ją przepisywać na czas dowolny. Potrzebę takiéj dyety średniéj, to jest zajmującéj pośrednie miejsce między pożywieniem dla chorych a pożywieniem dla całkiem zdrowych, wykazał już w r. 1843 Varrentrapa a przez wprowadzenie jéj w więzieniach zadość się uczyni zasadzie indywidualizowania. Z pomiędzy 850 więźniów osadzonych w Nowogrodzie pomorskim (Naugard) przynajmniéj 250 potrzebuje takiéj dyety średniéj. Odpowiednie pożywienie dla zdrowych każdy zarząd więzienny z łatwością wynajdzie a ułożenie spisu potraw i według średniéj dyety również nie będzie trudném; $^1/_4$ funta mięsa i 1 $^1/_6$ f. chleba na dzień i na osobę będzie ilością wystarczającą i w innych krajach okazała się dostateczną. W więzieniach amerykańskich istnieje zbytkowna dieta mięsna, a każdy więzień otrzymuje dziennie $^3/_4$ funta świeżego mięsa i ziemniaków tyle, ile zjeść może. Podobnież w Bawaryi każdy więzień dostaje cztery razy na tydzień $^1/_4$ f. mięsa wołowego i funt chleba na dzień! W pruskich więzieniach dopiero od niedawna zamiast omasty dają 2—3 razy na tydzień 3 łuty mięsa wołowego na osobę. Można się spodziewać, iż przy zmianie pożywienia więźniów która wkrótce nastąpić musi, pożywienie mięsne nabędzie większego znaczenia. (W Austryi więzień dostaje raz na tydzień 10 łutów wołowiny.)

*) Vierteljahrsschr. f. gerichtl. u. öffentl. Medicin. Bd. XIV. 2 Heft. 1871. pg. 290.

---

* **Do prawa o zapobieganiu chorobom wenerycznym** w Anglii *(Contagious Diseases Act)* wniesie niebawem minister spr. wewn. *(Home Secretary)* projekt ważnych odmian i ulepszeń.

W drukarni Uniwersyteckiéj pod zarządem K. Mańkowskiego. — **Redaktor odpowiedzialny Prof. Dr. St. Janikowski.**